Grupo Topgel

SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL DE LA RESTAURACIÓN | FEBRERO 2015 |

www.grupotopgel.es



Topgel Topfresh

NOVEDADES



Topgel



6-8 horas 4 días

TARTA MONTBLANC

Producto de repostería elaborado con nata, azúcar, huevo y decorado con profiteroles, crocanti de cacahuete y chocolate.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 1,5 Kg



Topgel



6-8 horas 4 días

TARTA DE GALLETA Y CARAMELO

Producto de repostería elaborado con base semifría, azúcar, huevo, leche, gelatina, con una base de bizcocho de chocolate, galletas y decorado con cobertura de caramelo

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 1,5 Kg



Topgel

RODAJA DE SALMÓN SALAR

Rodaja de salmón salar, congelada individualmente, ideal para establecer raciones.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Salmón salar.* Acuicultura
ORIGEN: Chile
PIEZA: Peso neto: 170 g
CAJA: Peso neto 4.25 Kg
GLASEO: 15%



BROCHETA DE PESCADO

Brocheta compuesta por pez mantequilla, atún y salmonete.
Completamente calibradas y homogéneas.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIES:
20% salmonete *(Parapeneus heptacanthus)*
40% atún (*Thunnes albacares*)
40% pez mantequilla (*Lepidocybium flavobrunneum*)
PESO BROCHETA: Peso neto: 100 g
CAJA: 10x1 Kg

UNA TECNOLOGÍA REVOLUCIONARIA

Después de 10 años de investigación se ha conseguido una tecnología que mediante un proceso 100% físico, no daña la estructura celular de la fruta al congelarse, manteniendo así todas sus vitaminas, sabor, textura y estructura. Una vez descongelada, la fruta es exactamente igual que si se hubiese cortado del árbol en ese momento.

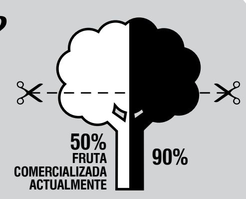
Un proceso 100% físico, que mantiene en la fruta:
VITAMINAS | SABOR | TEXTURA | ESTRUCTURA

Sin anadirle absolutamente nada

La fruta ha sido, además evaluada por Silliker que ha garantizado que la fruta una vez descongelada es idéntica a la fresca.

¿Como es nuestra fruta?

Se deja madurar la fruta en el árbol, y solo la recolecta en su mejor estado de **maduración entre el 80 y 90%,** consiguiendo así una calidad y un sabor muy superior al habitual.



Además es posible disfrutar de la fruta de temporada en cualquier época del año. Las mejores piezas en el mejor momento para conseguir una fruta de altísima calidad y un sabor que te recordará a la fruta recién cortada del árbol.

Únicamente se trabaja con las mejores marcas de fruta, para garantizar la calidad del producto y dar una homogeneidad nunca vista en el sector.

¿Cuales son sus ventajas?

1. **SIN MERMAS NI COSTES DE MANIPULACIÓN**
   Frutas y hortalizas aprovechables al 100%, con lo que no se generan residuos y se elimina totalmente el tiempo de manipulado.
2. **SABROSOS Y FRESCOS**
   Como recién cortadas del árbol.
   Recogidas en su punto óptimo de maduración, sometidas a un proceso de congelación que mantiene su estructura, textura y vitaminas.
3. **LISTAS PARA COMER**
   Congeladas para comer en fresco.
   Una vez congeladas, las frutas y hortalizas se mantienen intactas hasta 3 años, listas para descongelar y consumir.
4. **DISPONIBILIDAD**
   De temporada todo el año.
   No importa el momento del año, permite disfrutar del producto de temporada en cualquier época del año y a precios estables.
5. **CONTROL DE COSTES**
   Estandarización de precios.
   Realiza escandallos y fichas técnicas con el producto neto, asegurando siempre tu margen comercial.producto de temporada en cualquier época del año y a precios estables.
6. **REDUCCIÓN DE RIESGOS**
   Seguros e higiénicos
   Sin proceso de manipulación se minimizan los riesgos laborales asociados al uso de maquinaria. Al ser productos envasados higiénicamente, la seguridad sanitaria es total.
7. **REDUCCIÓN DE ESPACIOS**
   Optimización de la cocina.
   Al no necesitar manipulación ni generar residuos, permiten reducir el espacio de la cocina dedicado a estos fines, con lo que se puede destinar a ampliar la superfície de venta.









Topgel

TRIANGULOS DE BRIE EMPANADO

Porciones triangulares de queso Brie, empanadas, prefritas y congeladas.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 20 g BOLSA: 500 g CAJA: 6 bolsas.

MODO DE PREPARACION:
Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.
Freír con abundante aceite a 180 ºC 2 minutos y medio aproximadamente.
Se recomienda dejar reposar el producto 2 minutos después de cocinado, antes de consumirlo

3,20 €/ Kg
La pieza de 20 g sale a 0,06 €



Topgel

MINI CAMEMBERT EMPANADO

Porciones redondeadas de queso Camembert, empanado, prefrito y congelado.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 20 g BOLSA: 500 g
CAJA: 6 bolsas.

MODO DE PREPARACION:
Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.
Freír con abundante aceite a 180 ºC 2 minutos y medio aproximadamente.
Se recomienda dejar reposar el producto 2 minutos después de cocinado, antes de consumirlo.

3,20 €/ Kg
La pieza de 20 g sale a 0,06 €



Topgel

MINI SAN JACOBO

Deliciosas mini lonchas rectangulares de fiambre (40%) de magro de cerdo y carne de pavo, rellenas de queso (20%) y empanadas. Ideal para servir como aperitivo o entrante.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 24 g - 28 g aprox. BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN: Freír sin descongelar y en pocas unidades para que el aceite no se enfríe. En freidora: freír a temperatura máxima (180º-190º) y dejar dorar aproximadamente 2,5 minutos.



Topgel

ALITAS DE POLLO CORN FLAKE

Alones y blanquetas de pollo, horneadas y empanadas con crujientes copos de maíz tostado.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: de 25 a 65 g/ud. BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 Kg

MODO DE EMPLEO:
FREIDORA O SARTÉN: Freír en abundante aceite caliente a 175ºC, hasta que estén bien doradas.
TIEMPO RECOMENDADO: 5-6 minutos.



Topgel

MEJILLONES TIGRE

Los siempre deliciosos mejillones rellenos de una sabrosa bechamel (76%) y mezcla de carne de mejillón gallego (20%), cubierto por un crujiente empanado.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 70 g CAJA: 3 bolsas.
BOLSA: 1 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír en aceite a 130 - 150º C de temperatura como mínimo 6 minutos.



Topgel

BOLLO “PREÑAO”

Típicos bollos de pan tradicional relleno de chorizo de León.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 24 g aprox. CAJA: 3 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:
Introducir los bollos sin descongelar en la freidora a 190º C. se baja a 160º C. y se va dorando para estar reconstituido a los dos minutos. No absorbe nada de aceite.



Topgel

RABAS EMPANADAS

Deliciosas tiras de potón (75%) pasadas por harina, prefritas y ultracongeladas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg
CAJA: 4 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

Primeros platos y entrantes



MARGARITA

1,81 €/ Ud.

La caja de 10 Ud. sale a 18,10 €

RESTO DE SABORES

2,28 €/ Ud.

La caja de 10 Ud. 22,80 €

GAMA DE PIZZAS ARTESANAS

Exquisitas pizzas de masa fina y crujiente. Obtenida mediante una larga fermentación y elaboradas con aceite de oliva. Cocidas en horno de piedra y con materias primas de primera calidad.

SABORES:

- *Margarita: mozzarella, tomate y orégano.*
- *4 estaciones: mozzarella, tomate, jamón york, champiñones, atún, pimiento rojo, cebolla y orégano.*
- *Pepperoni: mozarrella, tomate, pepperoni, bacon y orégano.*
- *Jamón: mozarella, tomate, jamón y orégano.*
- *4 quesos: mozzarella, tomate, gouda, enmental, semi curado, azul y orégano.*
- *Barbacoa: mozzarella, tomate, carne, pimiento verde, aceitunas negras, cebolla, salsa barbacoa y orégano.*

ESPECIFICACIONES:

De 370 g a 420 g
CAJA: 10 Ud.

MODO DE EMPLEO:

Precalentar el horno a 220ºC, colocar la pizza sobre la bandeja en la posición central del horno y hornear 8-10 minutos, hasta que el queso se funda.





Topgel

MUSSAKA

Este excelente plato está compuesto por berenjenas, carne picada y tomate como base. A continuación posee dos capas de berenjena frita (24%) y dos capas de guarnición (35%) de ave, vacuno y cerdo.Todo ello cubierto de bechamel y queso rallado. ¡Ideal para gratinar!

ESPECIFICACIONES:

BANDEJA: 300 g CAJA: 12 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN:

HORNO: Caliente previamente el horno a 200º C. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura unos 35 minutos. Si el producto ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 25 minutos.MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7-8 minutos (aparato de 850W.). Si el producto ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 4-5 minutos.

Primeros platos y entrantes



Topgel

PREPARADO DE TORTILLA

Preparado para tortilla a base de patata y cebolla frita pochada y congelada.

ESPECIFICACIONES: BARQUETA: 800 g CAJA: 7 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN: Abrir el envase, poner en un recipiente y calentar el preparado en el microondas a máxima potencia 9-10 minutos.
Añadir huevo (sugerencia: 7-8 huevos) y sal.

1,53 €/ Ud.



Topgel

MAXI TORTILLÓN

Exquisita tortilla de patata con cebolla. Prueba a abrirla por la mitad y rellenarla de tus sabores favoritos.

ESPECIFICACIONES: PESO: 1.500 g CAJA: 6 Ud.

3,71 €/ Ud.

La ración de 100 g sale a 0,25 €



Topgel

EMPANADILLAS DE ATÚN

Exquisitas empanadillas elaboradas con una masa con forma de oblea, y rellenas de sofrito de tomate con atún (8%).
Todo ello ultracongelado con la garantía de Topgel.

ESPECIFICACIONES:
FORMATO: 3x1 Kg aprox. BOLSA: 1 Kg CAJA: 3 bolsas.
FORMATO: 1x3 Kg aprox. 4 Bandejas de 24 Uds.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente.
Tiempo de fritura de 2-3 min. No freír muchas Uds. a la vez.





Topgel

HOJALDRE DE VIEIRA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO

Exquisito nido de hojaldre con carne de vieiras 16% y espárragos trigueros 5%.

HOJALDRE DE QUESO DE CABRA

Extraordinario hojaldre de fabricación artesana,siguiendo toda la tradición de doblados y reposos de la masa esenciales para obtener un acabado mil hojas muy agradable e inconfundible al comer, además, acompañado de un relleno de queso de cabra abundante y cremoso.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 100 g
CAJA: 30 Ud.

MODO DE EMPLEO:
EN HORNO TRADICIONAL:
Precaliente el horno 10 minutos a 210°C (termostato 7).
Colocar los hojaldres congelados sobre el papel de aluminio engrasado o sobre papel sulfurizado y ponerlos en la place del horno;
deje cocer 20 minutos aproximadamente a termostato 7.
NO COCINAR NUNCA AL MICROONDAS.

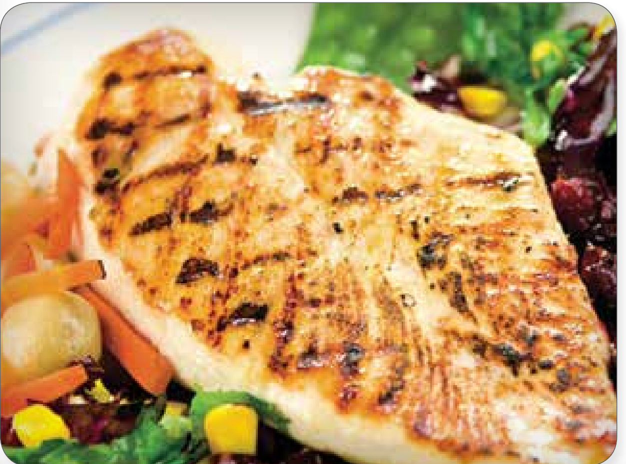
POLLO RELLENO

Pollo deshuesado relleno de zanahoria, guisantes y membrillo.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 1.2-1.4 Kg aprox.
CAJA: 3 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
Tratamiento térmico en cocinado.
NOTA: se cocina con la malla que va incorporada al producto. Una vez cocinado a una temperatura entre 150º C y 200º C, llegando ésta hasta el centro de la pieza a 80 ºC, el producto se deja enfriar, se retira la malla que lo recubre y ya está listo para lonchear.

7,24 €/ Kg
La ración de 150 g sale 1,09 €



PECHUGA DE POLLO FILETEADA A LA PLANCHA

Pechuga de pollo macerada, cortada y cocinada en la plancha. Congeladas en IQF.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 37 g BOLSA: 1.000 g CAJA: 4 Bolsas (4 Kg).

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO: en horno de convección, una vez descongelado el producto, a temperaturas de 200º C durante 3 - 4 minutos. MICROONDAS: sin descongelar el producto, introducirlo en microondas en una fuente adecuada durante 1 - 2 minutos a potencia de 800 W. PARRILLA O SARTÉN: sin descongelar el producto, a fuego medio calentar el producto aprox. 1 minuto por cada cara. Incorporar si se desea algunas gotas de aceite para intensificar la coloración dorada final del producto.

7,86 €/ Kg
La pieza de 37 g aprox. sale a 0,29 €



Topgel

LONCHAS DE KEBAB

Preparado de carne de ave cocida, cortada en lonchas y congelada.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg
CAJA: 4 Kg

5,86 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,88 €



TACOS DE CERDO PARA GUISAR

Tacos de carne extraídos de la paleta del cerdo. Deshuesada para su adecuado uso en guisos y estofados.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. BOLSA: 2.000 g aprox.
CAJA: 10 Kg aprox.

Topgel
Caja de 10 kg. aprox.
3,19 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,48 €

Topgel basic
Caja de 10 kg. aprox.
2,44 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,37 €



RABO DE AÑOJO TROCEADO

Cortado en medallones y con diferentes tamaños, piezas sueltas en IQF. Elaborar como estofado junto con verdura (y patata si se desea), importante incorporar vino al guiso. Plato con intenso sabor y amplias posibilidades de aromatizar.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
CAJA: 3 Kg

5,80 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,87 €



CARRILLADA DE CERDO

Parte de la cara del cerdo, en particular la mejilla, sin hueso, se embolsa al vacío o a granel para su mejor elaboración. Es una pieza que, tras su cocción queda tierna y con un toque gelatinoso.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España
PIEZA: 125 g
CAJA: Granel 10 Kg

5,15 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,77 €

Segundos:
Productos del mar

5,19 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,78 €

RODABALLO

El rodaballo es un pescado blanco, su carne es muy firme y fina, lo que hace que se convierta en un reclamo culinario.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Ptetta máxima.*
ORIGEN: España
PIEZAS: 10 piezas aprox.
CAJA: 5 Kg.



Topgel

TUBO DE POTA

El mejor tubo de calamar de la mano de Topgel.
Lo presentamos con pico, sin alas y congelado en placas.
Cuidadosamente seleccionadas, se caracterizan por su carne blanca y firme.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Illex Argentinus.*
ORIGEN: Argentina. Pesca extractiva.
CAJA: 8 Kg





Segundos: Productos del mar



FILETE DE ATÚN EMPANADO

Prueba estos filetes de atún sin piel ni espinas con un delicioso pan rallado. Para tu comodidad se cocinan rápido ya que son muy fáciles de preparar y son horneables.

ESPECIFICACIONES: PIEZAS: 80 g aprox. CAJA: 1 x 4 Kg aprox.

5,86 €/ Kg

La pieza de 80 g sale a 0,47 €



5,23 €/ Bolsa

La ración de 100 g sale a 2,09 €

RECORTES DE SALMÓN AHUMADO

Recortes de salmón ahumado formado por piezas procedentes del filete. Ideal para hostelería, especialmente para aperitivos en barra, tostas y ensaladas.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Salmo salar.* Acuicultura.
ORIGEN: A consultar. BOLSA: 250 g
CAJA: 20 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Una vez abierto el producto consérvese sumergido en aceite para su perfecta conservación aproximadamente 10 días.



3,06 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 0,46 €

Topgel

ANILLA DE POTA

Degusta las mejores anillas de calamar de la mano de Topgel con un tamaño M (20-24 cm) para tu comodidad.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Illex argentinus.*
ORIGEN: Argentina.
BOLSA: 1 Kg
CAJA: 4 Kg



3,80 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 0,57 €

Topgel

CARACOLES

El Caracol es un complemento idóneo para una dieta equilibrada debido a su alto valor nutritivo y escasa cantidad de grasa. Es un producto ideal para la realización de arroces y guisados. Se puede utilizar para la elaboración de todo tipo de salsas especialmente las realizadas con tomate y caldo.

ESPECIFICACIONES:
Otala lactea.
BOLSA: 500 g
CAJA: 8 bolsas



7,23 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 1,08 €

Topgel

CALAMAR PATAGÓNICO LIMPIO

Calamar patagónico totalmente limpio. Vaina eviscerada y sin piel. Retractilado con los rejos limpios a un lado.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Loligo patagónico*. Pesca extractiva.
ORIGEN: Malvinas.
PIEZA: 11-14 cm
CAJA: 4 Kg

Complementos



QUESO DE LECHE CRUDA

Queso madurado graso elaborado con leche cruda de vaca, cabra y oveja.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 3 Kg CAJA: 1 y 2 Uds. Conservar entre +2 y +8 ºC.
Se recomienda sacar del frío 20 minutos antes de su consumo.







Topfresh

PALETA DE FIAMBRE EN BARRA

Presentamos este fiambre dispuesto en forma cuadrada, ideal para realizar loncheados. Compuesto por carne de cerdo y especias, todo ello cocido y listo para su uso.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 3,25 Kg aprox.
CAJA: 2 piezas.
CADUCIDAD: 6 meses.



Topfresh

PALETA DE FIAMBRE OVAL

Presentamos este fiambre dispuesto en forma oval, ideal para realizar loncheados. Compuesto por carne de cerdo y especias, todo ello cocido y listo para su uso.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 6 Kg
CAJA: 1 pieza.
CADUCIDAD: 6 meses.

Guarniciones



Topgel

SALTEADO DE SETAS

Sabroso salteado de setas compuesto por Setas de cultivo (Champiñón (Agaricus Bisporus) 30%, shiitake (Lentinula Edodes) 25%, pholiota nameko 15%,, pleurotus cornucopiae 15%, pleurotus ostreatus 15%).

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 2 bolsas.
BOLSA: 2,5 Kg.

MODO DE PREPARACIÓN:
Saltear en la sarten con un poco de aceite.

2,52 €/ Kg
La ración de 100 g sale a 0,25 €



Topgel

MENESTRA ESPECIAL

Judía verde plana (26%), zanahoria rodajas (21%),mezcla de guisante fino (20%), champiñón entero (13%), coliflor (10%), alcachofa natural (6%) y yemas de espárrago blanco (4%).

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 12 a 15 minutos



Topgel premium

SALTEADO DE PISTO

Extraordinaria selección de verduras (80%) compuesto de tomate, calabacín, berenjena, pimiento rojo y cebolla, cocinadas en aceite de oliva. Mezcla saludable a la par que sabrosa.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar previamente y saltear 7 minutos en sartén con un poco de aceite. En HORNO, sin descongelar previamente, dejar durante 25 min. a 150º C.



Topgel

ARROZ TRES DELICIAS

Mezcla de arroz (52%), zanahoria (12%), guisante (12%), fiambre de magro (12%), gamba pelada (6%) y tortilla (6%).

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Saltear el producto de 7 a 8 minutos y sazonar al gusto.

1,61 €/ Kg
La ración de 100 g sale a 0,16 €



Topgel

JULIANA DE VERDURAS

Sabrosa mezcla de verduras; calabacín, zanahoria naranja, zanahoria amarilla y apio cortadas en juliana y cocinadas con sal pimienta y aceite de oliva.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 50 g CAJA: 48 piezas.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO PROFESIONAL: 150°C durante 10 minutos en horno precalentado.
MICROONDAS: 1min. 30 seg. a 900W con tapadera.

22,59 €/ Caja
La pieza de 50 g sale a 0,47 €

Topgel 1 hora 2 días

TARTA DE QUESO AL HORNO

Tradicional tarta de queso al horno con nata.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 850 g
CAJA: 6 tartas

8,80 €/ Ud.
La ración de 90 g sale a 0,93 €







1-2 horas 14 días

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO

Deliciosa Mousse de chocolate negro combinada con una suculenta salsa de caramelo y crocanti de almendra.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 100 g
CAJA: 12 Ud.

12,99 €/ Caja
La pieza de 100 g sale a 1,083 €









CARROT CAKE

Jugosa tarta precortada formada por capas de bizcocho con crema de queso de relleno. Toda la tarta cubierta por crema de queso y trocitos de frutos secos en la superficie.

ESPECIFICACIONES: UNIDAD: 1.900 g precortada en 16 unidades.

MODO DE EMPLEO: Antes de descongelar extraer la tarta de la bolsa.

21,99 €/ Ud.

La porción de 128 g sale a 1,37 €









TARTA DE LA ABUELA

Deliciosa tarta de chocolate y galletas maria elaborada de forma artesanal con un sabor exquisito y tradicional.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 2.200 g

16,80 €/ Ud.

La ración de 90 g sale a 0,68 €









DELICIAS DE BROWNIE CINCO CHOCOLATES

Espectacular postre para tus eventos; base de auténtico brownie acompañado de cuatro deliciosos chocolates. ¡Deléitate!

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 85 g
CAJA: 15 Ud.

18,99 €/ Caja

La pieza de 85 g sale a 1,26 €








Topgel

PASTEL SURTIDO TRADICIONAL

Prueba nuestro excepcional surtido de repostería y deleitate con los sabores tradicionales.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 50 Ud.
PESO: 950 g aprox.

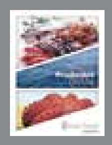
16,83 €/ Caja

La pieza de 19 g sale a 0,34 €

Para completar

LAS 4 GAMAS DE PRODUCTOS GRUPO TOPGEL

1. PRODUCTOS DEL MAR



PESCADOS AZULES:
ATÚN
SALMÓN
VARIOS

PESCADOS DE CUERO:
PEZ ESPADA
CAELLA

PESCADOS DE ACUICULTURA

PESCADOS BLANCOS:
BACALAO
MERLUZA
VARIOS

CEFALÓPODOS:
PULPO
CALAMAR

MARISCOS:
MARISCOS
BIVALVOS
VARIOS

2. CARNES



VACUNO
CERDO BLANCO
CERDO IBÉRICO

CAZA MAYOR
CORDERO

AVES
POLLO
PAVO
PATO
CAZA MENOR

CONEJO
CARNES RELLENAS
5ª GAMA
BROCHETAS

3. PRECOCINADOS, PREPARADOS Y VERDURAS



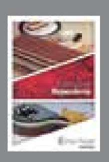
TAPAS:
CROQUETAS
APERITIVOS
LOS "CLÁSICOS"
TORTILLAS

PRIMEROS PLATOS:
VERDURA AL NATURAL
VERDURA REBOZADA
SALTEADOS
VARIOS

SEGUNDOS PLATOS:
PASTA RELLENA
PASTA TRADICIONAL
VARIOS CARNE
PRECOCINADOS PESCADO
CREPES - HOJALDRES
VARIOS

GUARNICIONES:
PATATAS
HONGOS Y SETAS
VARIOS

4. REPOSTERÍA



POSTRES INDIVIDUALES
TARTAS
TARTAS PRECORTADAS
BANDAS

PLANCHAS
PLANCHAS PRECORTADAS
COMPLEMENTOS
DIETAS ESPECIALES

DELEGACIONES





ALBACETE 967 246 331
ALMERÍA 902 353 555
ARANDA DE DUERO 975 226 456
ASTURIAS 985 980 914
ÁVILA 925 821 500
BADAJOZ 925 821 500
BARCELONA 938 495 572
BURGOS 902 243 434

CÁCERES 925 821 500
CÁDIZ 956 404 012
CIUDAD REAL 926 321 254
CÓRDOBA 902 458 888
CUENCA 969 331 324
GIRONA 938 495 572
GRAN CANARIA 902 190 684
GRANADA 902 353 555
GUADALAJARA 915 075 552

GUIPÚZCOA 943 300 210
HUELVA 902 202 039
HUESCA 902 101 066
IBIZA 971 310 812
JAÉN 902 353 555
LA RIOJA 941 256 390
LEÓN 902 243 434
LLEIDA 902 101 066
LUGO 902 243 434

MADRID 915 075 552
MÁLAGA 902 353 555
MALLORCA 971 206 761
MURCIA 968 467 514
NAVARRA 948 314 095
ORENSE 902 243 434
PALENCIA 902 243 434
SALAMANCA 902 243 434
SEVILLA 902 202 039

SORIA 975 226 456
TARRAGONA 902 101 066
TERUEL 978 606 335
TOLEDO 925 821 500
VALENCIA 961 340 715
VALLADOLID 902 243 434
ZAMORA 902 243 434
ZARAGOZA 902 101 066
CENTRAL 913 431 110